

Résumé

On entend par « vin » **le produit obtenu exclusivement de la fermentation totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.**

Suite à la fermentation, le vin contient naturellement une certaine quantité d'alcool qui peut être réduite voire totalement supprimée ou augmentée.

La quantité d'alcool présente dans le produit est réglementée, de même que toutes les pratiques qui la font varier.

Les vins de la catégorie Vin De France ont un titre alcoométrique acquis minimum de 8,5 % vol. ou de 9 % vol. selon la zone viticole. Le titre alcoométrique total maximum pour un Vin De France est de 15 degrés. Le titre alcoométrique indiqué ne peut être supérieur ni inférieur de plus de 0,5 vol. au titre déterminé par l'analyse.

Il est désormais possible d'utiliser les mentions « Vin De France désalcoolisé » et « Vin De France partiellement désalcoolisé » pour qualifier un Vin De France ayant subi une désalcoolisation totale ou partielle. Seuls les vins issus de la dénomination Vin De France peuvent être totalement désalcoolisés et mentionner sur leurs emballages « Vin De France désalcoolisé ».

Les mots clés associés

TAV, Désalcoolisation, Enrichissement, Sucre, Titre alcoométrique, Degré d'alcool, Saccharose, Edulcoration, Sucrage, Sucrage à sec, MCR, Concentration.

Les questions les plus fréquentes

- Qu'est-ce que le vin ? Qu'est-ce que le titre alcoométrique volumique ? Qu'est-ce que la désalcoolisation ? Qu'est-ce que l'enrichissement ? 2
- Quel est le degré d'alcool minimum / maximum pour un Vin De France ? 3
- Un Vin De France peut-il être désalcoolisé ? 5
- Un Vin De France peut-il être enrichi ? 5
- Pourquoi un producteur de Vin De France aurait-il envie de recourir à la désalcoolisation ? 8
- Pourquoi un producteur de Vin De France aurait-il envie de recourir à l'enrichissement ? 8

- Pourquoi un producteur de Vin De France ne devrait-il pas recourir à la désalcoolisation ? 9
- Pourquoi un producteur de Vin De France ne devrait-il pas recourir à l'enrichissement ? 9
- Comment un vin peut-il être désalcoolisé ? 9
- Comment un vin peut-il être enrichi ? 9
- Quand un vin peut-il être enrichi ? 11
- Quelles sont les déclarations à faire ? 12
- Comment indiquer le titre alcoométrique volumique sur l'étiquette ? 12

Qu'est-ce que le vin ? Qu'est-ce que le titre alcoométrique volumique ? Qu'est-ce que la désalcoolisation ? Qu'est-ce que l'enrichissement ?

Vin¹: le produit obtenu exclusivement de la fermentation totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

Titre alcoométrique volumique acquis²: le titre alcoométrique volumique dit « TAV » est le nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température. Son symbole est « % vol ».

Titre alcoométrique volumique en puissance : nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.

Titre alcoométrique volumique total : somme des titres alcoométriques acquis et en puissance.

Titre alcoométrique volumique naturel : titre alcoométrique volumique total d'un produit avant tout enrichissement.

Titre alcoométrique massique acquis : nombre de kilogrammes d'alcool pur contenus dans 100 kilogrammes du produit.

Titre alcoométrique massique en puissance : nombre de kilogrammes d'alcool pur susceptibles d'être produits par la fermentation totale des sucres contenus dans 100 kilogrammes du produit.

Titre alcoométrique massique total : somme des titres alcoométriques massiques acquis et en puissance.

Enrichissement³: l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ainsi que du vin nouveau encore en fermentation et du vin issu des variétés à raisins de cuve.

¹ [Règlement 1308/2013 annexe VII, Partie 2, point 1.](#)

² [Règlement 1308/2013, annexe II, partie 4, points 13 à 19.](#)

³ [Règlement 1308/2013, annexe VIII, partie 1B.](#)

Désalcoolisation⁴: procédé consistant à éliminer une partie ou la quasi-totalité de l'éthanol des vins.

Quel est le degré d'alcool minimum / maximum pour un Vin De France⁵?

Pour les vins tranquilles :

Un vin de la catégorie Vin De France a un titre alcoométrique acquis minimum de 8,5 % vol. s'il est issu exclusivement de raisins récoltés dans la zone B, et minimum de 9 % vol. pour les autres zones viticoles⁶.

Zone B :

- **pour l'Alsace** : Bas-Rhin, Haut-Rhin ;
- **pour la Lorraine** : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges ;
- **pour la Champagne** : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne ;
- **pour le Jura** : Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône ;
- **pour la Savoie** : Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan) ;
- **pour le Val de Loire** : Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, ainsi que les superficies plantées en vigne dans l'arrondissement de Cosne-sur-Loire dans le département de la Nièvre.

Zone CI :

- **dans les départements suivants** : Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (à l'exception de l'arrondissement de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne ;
- dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar) ;

⁴ [Résolution oiv-oen 394a-2012.](#)

⁵ Après éventuel enrichissement, acidification et désacidification.

⁶ [Règlement 1308/2013, annexe VII, partie II, 1a et annexe VII, Partie VIII appendice 1 pour les zones viticoles.](#)

- dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sousBauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierreville, de Valgorge et de La Voulte-sur-Rhône du département de l'Ardèche.

Zone CII :

- **dans les départements suivants** : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse ;
- dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Evenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Loriol-sur-Drôme dans le département de la Drôme ;
- dans certaines unités administratives du département de l'Ardèche.

Zone CIII :

- dans les départements de la Corse ;
- dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales.

Le titre alcoométrique total maximum pour un Vin De France est de 15 degrés⁷.

Pour les vins mousseux :

On entend par « vin mousseux », le produit obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moût de raisins, ou de vin, caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bar, ainsi que préparé à partir de cuvées⁸ dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol.

⁷ [Règlement n°1308/2013 annexe VII, Partie II, 4 à 9.](#)

⁸ On entend par « Cuvée », le moût de raisins, le vin, ou le mélange de moût de raisins et/ou de vins de caractéristiques différentes, destiné à l'élaboration d'un type particulier de vin mousseux.

Pour les vins mousseux de qualité :

On entend par « vin mousseux de qualité », le produit obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moût de raisins, ou de vin caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation, présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3,5 bars, ainsi que préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 9 % vol.

Pour les vins mousseux de qualité de type aromatique :

On entend par « vin mousseux de qualité de type aromatique », le produit uniquement obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des moûts de raisins ou des moûts de raisins fermentés. Les vins mousseux de qualité de type aromatique lorsqu'ils sont conservés à température de 20 °C dans des récipients fermés présentent une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 6 % vol.; ainsi qu'ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 10 % vol.

Pour les vins pétillants :

On entend par « vin pétillant », le produit obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté pour autant que ces produits présentent un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars; ainsi que présenté en récipients de 60 litres ou moins.

Pour les vins pétillants gazéifiés :

On entend par « vin pétillant gazéifié », le produit obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol. et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol., présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars, ainsi que présenté en récipients de 60 litres ou moins.

Un Vin De France peut-il être désalcoolisé ?

Oui, il est possible de désalcooliser partiellement un Vin De France. La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20 % sans que le titre alcoométrique volumique total du produit final ne soit inférieur à 8,5 % ou 9 % (selon la zone viticole de production).

Un vin désalcoolisé au-delà de 20% ne pourrait pas être commercialisé étiqueté comme tel et donc comme Vin De France, car cette pratique œnologique est interdite.

Le seuil de 20% ne concerne pas la désalcoolisation des "vins désalcoolisés" et "partiellement désalcoolisés" prévus par le règlement européen n°2021/2117.

La désalcoolisation peut faire appel à des techniques séparatives seules ou en combinaison : évaporation partielle sous vide, techniques membranaires, distillation.

Un Vin De France peut-il être enrichi⁹?

Oui, lorsque les conditions climatiques le rendent nécessaire dans certaines zones viticoles de l'Union européenne, les États membres concernés peuvent autoriser l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ainsi que du vin nouveau encore en fermentation et du vin issu des variétés à raisins de cuve.

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel est effectuée selon les pratiques œnologiques suivantes :

- en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ;
- en ce qui concerne le moût de raisins, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration partielle y compris l'osmose inverse ;
- en ce qui concerne le vin, que par concentration partielle par le froid.

et ne peut dépasser les limites suivantes :

- 2 % vol. dans la zone viticole B ;
- 1,5 % vol. dans la zone viticole C.

Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables, les États membres peuvent demander que la ou les limites fixées au point précédent soient augmentées de 0,5 %.

Zone B :

- **pour l'Alsace** : Bas-Rhin, Haut-Rhin ;
- **pour la Lorraine** : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges ;
- **pour la Champagne** : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne ;
- **pour le Jura** : Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône ;
- **pour la Savoie** : Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan) ;
- **pour le Val de Loire** : Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, ainsi que les superficies

⁹ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I A et B.](#)

plantées en vigne dans l'arrondissement de Cosne-sur-Loire dans le département de la Nièvre.

Zone CI :

- **dans les départements suivants** : Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (à l'exception de l'arrondissement de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne ;
- dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar) ;
- dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sous-Bauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierre-ville, de Valgorge et de La Voulte-sur-Rhône du département de l'Ardèche.

Zone CII :

- **dans les départements suivants** : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse ;
- dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Loriol-sur-Drôme dans le département de la Drôme ;
- dans certaines unités administratives du département de l'Ardèche.

Zone CIII :

- dans les départements de la Corse ;
- dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;

- dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales.

Pour les vins mousseux¹⁰:

L'enrichissement est autorisé pour les composants de la cuvée, mais tout enrichissement de la cuvée est interdit.

Toutefois, en ce qui concerne les régions et les cépages pour lesquels il se justifie du point de vue technique, chaque État membre peut autoriser l'enrichissement de la cuvée sur les lieux d'élaboration des vins mousseux à condition que :

- aucun des composants de la cuvée n'ait déjà fait l'objet d'un enrichissement ;
- ces composants soient issus exclusivement de raisins récoltés sur son territoire ;
- l'opération d'enrichissement soit effectuée en une seule fois ;

et que les limites suivantes ne soient pas dépassées :

- 3 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole A ;
- 2 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole B ;
- 1,5 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone viticole C ;
- la méthode utilisée soit l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.

L'adjonction de la liqueur de tirage et l'adjonction de la liqueur d'expédition ne sont considérées ni comme de l'enrichissement ni comme de l'édulcoration.

[Quel est l'intérêt pour un producteur de Vin De France de recourir à la désalcoolisation ?](#)

Un producteur peut recourir à la désalcoolisation pour obtenir des produits vitivinicoles possédant une teneur en alcool faible ou réduite¹¹. Ces types de vin sont de plus en plus plébiscités par les consommateurs.

Le traitement de correction de la teneur en alcool peut également servir à réduire une teneur excessive d'éthanol du vin afin d'en améliorer l'équilibre gustatif¹².

[Quel est l'intérêt pour un producteur de Vin De France de recourir à l'enrichissement¹³?](#)

L'enrichissement est une pratique ayant pour but d'accroître le degré alcoolique naturel du vin.

¹⁰ [Règlement 2019/934, annexe II, point A3 à A6.](#)

¹¹ [Résolution oiv-oen 394a-2012.](#)

¹² [Règlement 2019/934, annexe 1, partie A, appendice 8.](#)

¹³ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I A.](#)

Pourquoi un producteur de Vin De France ne devrait-il pas recourir à la désalcoolisation¹⁴?

- Les vins ne peuvent être désalcoolisés dans le but de masquer des défauts organoleptiques. Ils doivent être aptes à la consommation humaine directe ;
- On ne peut recourir à un procédé d'élimination de l'alcool dans le vin si une opération d'enrichissement a été mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré.

Pourquoi un producteur de Vin De France ne devrait-il pas recourir à l'enrichissement¹⁵?

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ainsi que du vin nouveau encore en fermentation et du vin issu des variétés à raisins de cuve exclut le recours aux autres méthodes d'enrichissement lorsque le vin ou le moût de raisins est enrichi avec du moût de raisins concentré ou du moût de raisins concentré rectifié.

Comment un vin peut-il être désalcoolisé¹⁶?

Le vin peut être désalcoolisé par des techniques séparatives seules ou en combinaison.

Concernant la correction de la teneur en alcool au titre d'une teneur excessive en éthanol:

- La teneur en alcool peut être réduite au **maximum de 20 %**.
- Le **titre alcoométrique volumique total** du produit final en Vin De France est soit **8,5 %**, soit **de 9 %** selon la zone viticole de production.

Concernant la **désalcoolisation prévue par le règlement n°2021/2117**:

- La teneur en alcool peut être réduite de **plus de 20%**.
- Le titre alcoométrique volumique total du produit final en Vin De France est:
 - Pour un "**Vin De France désalcoolisé**" inférieur ou égal à **0,5% vol.**
 - Pour un "**Vin De France partiellement désalcoolisé**" compris **entre 0,5% vol. et 8,5 ou 9% vol.** selon la zone viticole de production.

La mise en œuvre de la désalcoolisation est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Comment un vin peut-il être enrichi¹⁷?

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel est effectuée conformément aux pratiques œnologiques réglementaires et ne peut dépasser les limites suivantes :

¹⁴ [Résolution oiv-oeno 394a-2012.](#)

¹⁵ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie 2 B2.](#)

¹⁶ [Règlement 2019/934, annexe 1, partie A, appendice 8.](#)

¹⁷ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie 2 A2.](#)

- 2 % vol. dans la zone viticole B ;
- 1,5 % vol. dans les zones viticoles C ;
- les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables, les États membres peuvent demander que la ou les limites fixées précédentes soient augmentées de 0,5 %.

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel peut être obtenue :

- en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ;
- en ce qui concerne le moût de raisins, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration partielle y compris l'osmose inverse ;
- en ce qui concerne le vin, que par concentration partielle par le froid.

Chacune des opérations visées au point plus haut exclut le recours aux autres lorsque le vin ou le moût de raisins est enrichi avec du moût de raisins concentré ou du moût de raisins concentré rectifié.

L'addition de saccharose ne peut être effectuée que par sucrage à sec et seulement dans les zones suivantes :

- la zone viticole A ;
- la zone viticole B ;
- la zone viticole C.

exception faite des vignobles situés et dans les départements français relevant des cours d'appel de :

- Aix-en Provence ;
- Nîmes ;
- Montpellier ;
- Toulouse ;
- Agen ;
- Pau ;
- Bordeaux ;
- Bastia.

Toutefois, l'enrichissement par sucrage à sec peut être autorisé par les autorités nationales à titre exceptionnel dans les départements français susmentionnés.

L'addition de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié ne peut pas avoir pour effet d'augmenter le volume initial des raisins frais foulés, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation de plus de 8 % dans la zone viticole B et 6,5 % dans la zone viticole C.

La concentration de moût de raisins ou de vin par addition de saccharose :

- ne peut conduire à réduire de plus de 20 % le volume initial de ces produits ;
- ne peut augmenter de plus de 2 % vol. le titre alcoométrique naturel de ces produits.

Aucun des procédés d'enrichissement ne peut porter le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin à plus de :

- 12 % vol. dans la zone viticole B ;
- 12,5 % vol. dans la zone viticole C I ;
- 13 % vol. dans la zone viticole C II ; ainsi que
- 13,5 % vol. dans la zone viticole C III.

Par dérogation au point précédent, les États membres peuvent en ce qui concerne le vin rouge, porter la limite maximale du titre alcoométrique total des produits visés au point précédent à 12,5 % vol. dans la zone viticole B.

Quand un vin peut-il être enrichi ?

Les opérations d'enrichissement ne sont autorisées que lors de la transformation des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation, en vin ou en une autre boisson destinée à la consommation humaine directe (autre qu'un vin mousseux ou un vin mousseux gazéifié). De plus, cette opération n'est autorisée que si elle est effectuée dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés¹⁸.

Les opérations d'enrichissement doivent être effectuées en une seule fois¹⁹.

Toutefois, les États membres peuvent prévoir que certaines de ces opérations soient réalisées en plusieurs fois, lorsque cette pratique assure une meilleure vinification des produits concernés²⁰.

Où un vin peut-il être enrichi ?

¹⁸ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I D1.](#)

¹⁹ [Article 11 du règlement n°2019/934.](#)

²⁰ [Article 11 du règlement n°2019/934.](#)

La concentration des vins doit avoir lieu dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre pour l'élaboration du vin en question ont été récoltés²¹.

Quelles sont les déclarations à faire ?

Il convient de faire des déclarations au préalable aux autorités compétentes pour :

- les opérations d'enrichissement et de concentration ;
- pour les quantités de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de saccharose détenues, pour l'exercice de leur profession, par des personnes physiques ou morales ou par des groupements de personnes, notamment par les producteurs, les embouteilleurs, les transformateurs ainsi que les négociants, en même temps et dans un même lieu que des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin en vrac. La déclaration de ces quantités peut toutefois être remplacée par l'inscription de celles-ci sur le registre d'entrée et d'utilisation ;
- toute intention d'enrichissement des vins au cours de la campagne, par sucrage, par addition de moût concentré, par concentration des moûts ou par concentration des vins par le froid (congélation) donne lieu à une déclaration préalable d'enrichissement. Avant tout enrichissement l'opérateur doit s'assurer que cette pratique est autorisée pour les vins qu'il produit ;
- la désalcoolisation, laquelle doit également faire l'objet d'une inscription sur les documents d'accompagnement et registre.

Ces déclarations doivent être obligatoirement effectuées [en ligne](#).

Comment indiquer le titre alcoométrique volumique sur l'étiquette²²?

Le titre alcoométrique volumique acquis est indiqué en unités ou demi-unités de pourcentage. Le chiffre correspondant au titre alcoométrique volumique acquis est suivi du symbole « % vol. » et peut être précédé des termes « titre alcoométrique acquis » ou « alcool acquis » ou de l'abréviation « alc ».

En ce qui concerne le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, l'indication du titre alcoométrique acquis peut être remplacée ou complétée par le chiffre du titre alcoométrique total, suivi du symbole « % vol.» et précédé des termes « titre alcoométrique total » ou « alcool total ».

Le titre alcoométrique indiqué ne peut être ni supérieur ni inférieur de plus de 0,5 % vol. au titre déterminé par l'analyse.

Toutefois, en ce qui concerne les vins mousseux, les vins mousseux de qualité, les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés, les vins de liqueur et les vins issus de raisins surmûris, sans préjudice des tolérances prévues par la méthode d'analyse de référence utilisée, le titre alcoométrique indiqué ne peut être ni supérieur ni inférieur de plus de 0,8 % vol. au titre déterminé par l'analyse.

²¹ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I D2.](#)

²² [Règlement n°1308/2013, article 44.](#)

Les textes de référence

Droit européen

- [Résolution oiv-oen 394a-2012.](#)

Droit européen

- [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, partie IB et ID.](#)
- [Règlement n°2019/33.](#)
- [Règlement n°2019/934.](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.